

Džem od višanja (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**ocišcenih višanja
- **2 kg**zelir šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Višnje oprati i ocistiti od koštica. U šerpu reati red voča red šecera. Ja sam ostavila da prenoci. Višnje ce pustiti sok. Sledeći dan staviti da se kuva, pa kad višnje omekšaju i pocnu da se raspadaju. Kuvati još pola sata do 45 minuta, da džem pocne da se zgušnjava. Pred kraj dodati vanilin šecer. Kuvan džem razliti u ciste, tople tegle i povezati.

Savet

E,sad, pošto sam jako žurila, ja sam višnje izmiksala štapnim mikserom, može, a i ne mora, s tim da je ostao po koji komadi voa. Što se tie želir šeera, malo sam bila u dilemi, jer kod džema od jagode je proces zgušnjavanja isao upravo onako kako je pisalo na uputstvu. Ovog puta sam kuvala po metod i "malo staro, malo novo", to jest, zbog soka koji su višnje ispustile, morala sam duže kuvati i brinula sam da želir šeer ne odradi svoje pre nego što voe bude u potpunosti skuvano...Bez brige, slobodno kuvajte džem sve dok se višnje ne skuvaju, poslužite se trikom kojim i ja-štapni mikser, a onda kad ve masa pone da se zgušnjava, ne preterano, razlijte u tegle-dok se hлади, želir tad stupa na scenu, he he...A, da, koliinu šeera sam poveala samo zbog toga što su višnje kisele, a tu koliinu možete zameniti i sa 500 g obinog šeera, efekat je isti. Ukus je extra.